

Santiago de Chile, enero 2024.

Ante todo, un cordial saludo. Somos un emprendimiento dedicado a la elaboración de pastas artesanales, frescas y rellenas, con presencia en el mercado chileno desde el año 2018. Nuestro catálogo de productos incluye una gran variedad de pastas veganas, vegetarianas y de proteína animal. A continuación, le presentamos las fichas técnicas correspondientes, con el objeto de que su empresa las evalúe y considere su comercialización en sus locales.

Las características generales de las pastas que elaboramos son:

- Pasta con alto contenido de sémola.
- Sin sellos
- Alta capacidad de producción
- Colorantes naturales
- Sin aditivos

### CONDICIONES DE COMPRA Y DESPACHO

- Compra mínima de \$70.000 + IVA.
- Los pedidos de pasta fresca y de lámina de lasaña deben ser mayores o iguales a 2 kilos de cada tipo y color.
- Despacho a comunas dentro el perímetro Américo Vespucio, Huechuraba, Vitacura y La Reina:
  - Costo flete: \$6.000.
  - Primera entrega sin costo del envío.
- Despacho a regiones fuera del perímetro Américo Vespucio.
- Disponemos de transporte refrigerado puerta a puerta. El costo es calculado según la distancia a recorrer (\$500/Km).
- Para retiros en lugar de producción, este se realizará en la comuna de Independencia.
- Los pedidos deben realizarse a través del correo [pedidos@francapasta.cl](mailto:pedidos@francapasta.cl) antes de las 12:00pm y serán despachados dos días hábiles después de ser recibidos.

A continuación, la lista de precios netos (sin IVA) de los productos que elaboramos. Las características específicas están detalladas en las correspondientes fichas técnicas.

### Pasta fresca (fetuchini, lingüini, papardele, espagueti, mafaldini y torquetti)

|                     | 350 gr  | 1 KILO  |
|---------------------|---------|---------|
| Tomate              | \$3.950 | \$7.200 |
| Sémola              | \$3.950 | \$7.200 |
| Espinaca            | \$3.950 | \$7.200 |
| Tinta sepia         | \$4.700 | \$7.950 |
| Zanahoria y cúrcuma | \$3.950 | \$7.200 |
| Harina integral     | \$3.950 | \$7.200 |
| Pasta al huevo      | \$3.950 | \$7.200 |
| Ñoqui de papa       | \$4.850 | \$7.200 |
| Ñoqui de espinaca   | \$4.850 | \$7.200 |

### Láminas de lasagna (18cm x 30cm)

|          | 1 kg    |
|----------|---------|
| Sémola   | \$7.200 |
| Al huevo | \$7.200 |

**Pasta rellena:**

|   | 160 G   | 320 g   | 1 KILO   |
|---|---------|---------|----------|
| Ravioli de coliflor y almendra - Opción vegana                          | \$2.200 | \$4.950 | \$10.350 |
| Ravioli de espinaca y garbanzo - Opción vegana                          | \$2.200 | \$4.950 | \$10.350 |
| Sorrentino verde berenjena y aceituna - Opción vegana                   | \$2.200 | \$4.950 | \$11.850 |
| Ravioli de zapallo - Opción vegana                                      | \$2.200 | \$4.950 | \$10.350 |
| Ravioli humus de beterraga y maní - Opción vegana (a partir de 5 kilos) | \$2.200 | \$5.350 | \$11.850 |
| Sorrentino de prieta (a partir de 5 kilos)                              | \$2.200 | \$5.500 | \$12.500 |
| Ravioli de salmón ahumado y ricota                                      | \$2.200 | \$5.500 | \$12.850 |
| Ravioli de pollo y pimentón (a partir de 5 kilos)                       | \$2.200 | \$5.500 | \$10.850 |
| Ravioli camarón y ricotta (a partir de 5 kilos)                         | \$2.200 | \$5.950 | \$15.850 |
| Ravioli al huevo de queso de cabra                                      | \$2.200 | \$5.500 | \$13.850 |
| Ravioli de carne y espinaca   | \$2.200 | \$5.500 | \$11.350 |
| Ravioli de ossobuco   | \$2.200 | \$5.500 | \$11.350 |
| Ravioli verde de espinaca y ricota                                      | \$2.200 | \$4.950 | \$10.950 |
| Sorrentino de cordero (a partir de 5 kilos)                             | \$2.200 | \$6.450 | \$12.850 |
| Sorrentino de queso azul y nuez   | \$2.200 | \$5.500 | \$10.750 |
| Sorrentino caprese  | \$2.200 | \$5.500 | \$11.850 |
| Sorrentino de queso azul y jamón serrano                                | \$2.200 | \$5.500 | \$12.850 |
| Sorrentino de queso mozzarella y jamón                                  | \$2.200 | \$5.500 | \$12.850 |
| Ravioli de queso de cabra y jamón                                       | \$2.150 | \$5.550 | \$12.850 |

**Lasagnas**

|                                    | 1 KILO 3-4 porciones |
|------------------------------------|----------------------|
| Bolognesa                          | \$10.500             |
| Pollo champiñón                    | \$9.500              |
| Camarón, salmón y ricota           | \$12.500             |
| Vegetariana (espinaca y berenjena) | \$9.550              |

**Salsas**

|             | 320 ml  | 1 litro |
|-------------|---------|---------|
| Nápole      | \$3.550 | \$7.850 |
| Amatriciana | \$3.550 | \$7.850 |
| Alfredo     | \$3.550 | \$7.850 |
| Pesto       | \$4.750 | \$9.250 |

Esperando una favorable acogida a la presente, les saluda cordialmente,

Eduardo Castañeda W  
Cel. +56 9 933948032

Gloria Terán  
Cel. + 56 9 3958 1568

## FICHAS TÉCNICAS

### PASTA FRESCA

#### Descripción

Tomate

#### Ingredientes

Sémola de trigo, harina de fuerza, pasta de tomate, ají color, aceite de oliva y agua.



#### Información nutricional

|                     | 100g  | Porción |
|---------------------|-------|---------|
| Energía (Kcal)      | 281,8 | 479,1   |
| Proteínas (gr)      | 9,8   | 16,7    |
| Grasa total (gr)    | 2,0   | 3,4     |
| Grasa sat. (gr)     | 0,2   | 0,3     |
| Grasa polisat. (gr) | 0,2   | 0,3     |
| Grasa monosat. (gr) | 0,2   | 0,3     |
| Colesterol (mg)     | 0,0   | 0,0     |
| Carbohidratos (gr)  | 55,6  | 94,6    |
| Fibra (gr)          | 29,1  | 49,5    |
| Sodio (mg)          | 17,8  | 30,2    |

Cúrcuma

Sémola de trigo, harina de fuerza, cúrcuma en polvo, aceite de oliva y agua.



|                     | 100g  | Porción |
|---------------------|-------|---------|
| Energía (Kcal)      | 334,6 | 568,8   |
| Proteínas (gr)      | 11,2  | 19,1    |
| Grasa total (gr)    | 3,1   | 5,4     |
| Grasa sat. (gr)     | 0,3   | 0,5     |
| Grasa polisat. (gr) | 0,3   | 0,5     |
| Grasa monosat. (gr) | 0,2   | 0,3     |
| Colesterol (mg)     | 0,0   | 0,0     |
| Carbohidratos (gr)  | 64,2  | 109,2   |
| Fibra (gr)          | 34,1  | 58,0    |
| Sodio (mg)          | 6,5   | 11,0    |

Espinaca

Sémola de trigo, harina de fuerza, espinaca, cúrcuma en polvo, aceite de oliva y agua.



|                     | 100g  | Porción |
|---------------------|-------|---------|
| Energía (Kcal)      | 332,7 | 565,6   |
| Proteínas (gr)      | 11,4  | 19,3    |
| Grasa total (gr)    | 3,0   | 5,2     |
| Grasa sat. (gr)     | 0,3   | 0,5     |
| Grasa polisat. (gr) | 0,3   | 0,5     |
| Grasa monosat. (gr) | 0,2   | 0,3     |
| Colesterol (mg)     | 0,0   | 0,0     |
| Carbohidratos (gr)  | 64,2  | 109,2   |
| Fibra (gr)          | 34,3  | 58,2    |
| Sodio (mg)          | 12,4  | 21,0    |

Tinta de sepia

Sémola de trigo, harina de fuerza, tinta de sepia, aceite de oliva y agua.



|                     | 100g  | Porción |
|---------------------|-------|---------|
| Energía (Kcal)      | 323,1 | 549,3   |
| Proteínas (gr)      | 11,2  | 19,0    |
| Grasa total (gr)    | 2,1   | 3,7     |
| Grasa sat. (gr)     | 0,2   | 0,3     |
| Grasa polisat. (gr) | 0,2   | 0,3     |
| Grasa monosat. (gr) | 0,2   | 0,3     |
| Colesterol (mg)     | 0,0   | 0,0     |
| Carbohidratos (gr)  | 63,5  | 108,0   |
| Fibra (gr)          | 34,1  | 58,0    |
| Sodio (mg)          | 5,4   | 9,2     |

Al huevo

Sémola de trigo, harina de fuerza, huevo deshidratado, aceite de oliva y agua.



|                     | 100g  | Porción |
|---------------------|-------|---------|
| Energía (Kcal)      | 340,7 | 579,1   |
| Proteínas (gr)      | 12,5  | 21,3    |
| Grasa total (gr)    | 4,3   | 7,2     |
| Grasa sat. (gr)     | 0,8   | 1,4     |
| Grasa polisat. (gr) | 0,8   | 1,4     |
| Grasa monosat. (gr) | 0,4   | 0,7     |
| Colesterol (mg)     | 0,2   | 0,4     |
| Carbohidratos (gr)  | 62,4  | 106,0   |
| Fibra (gr)          | 32,3  | 55,0    |
| Sodio (mg)          | 26,0  | 44,2    |

**Sémola** Sémola de trigo, harina de fuerza, aceite de oliva y agua.



|                     | 100g  | Porción |
|---------------------|-------|---------|
| Energía (Kcal)      | 299,9 | 509,9   |
| Proteínas (gr)      | 10,0  | 17,0    |
| Grasa total (gr)    | 2,9   | 4,9     |
| Grasa sat. (gr)     | 0,3   | 0,5     |
| Grasa polisat. (gr) | 0,3   | 0,5     |
| Grasa monosat. (gr) | 0,2   | 0,3     |
| Colesterol (mg)     | 0,0   | 0,0     |
| Carbohidratos (gr)  | 57,7  | 98,0    |
| Fibra (gr)          | 31,0  | 52,7    |
| Sodio (mg)          | 4,9   | 8,3     |

**Integral** Sémola de trigo, harina de fuerza, harina integral, aceite de oliva y agua.



|                     | 100g  | Porción |
|---------------------|-------|---------|
| Energía (Kcal)      | 287,4 | 488,6   |
| Proteínas (gr)      | 10,0  | 16,9    |
| Grasa total (gr)    | 1,7   | 2,9     |
| Grasa sat. (gr)     | 0,2   | 0,3     |
| Grasa polisat. (gr) | 0,1   | 0,2     |
| Grasa monosat. (gr) | 0,1   | 0,2     |
| Colesterol (mg)     | 0,0   | 0,0     |
| Carbohidratos (gr)  | 57,4  | 97,5    |
| Fibra (gr)          | 30,5  | 51,8    |
| Sodio (mg)          | 28,1  | 47,8    |

**Cochayuyo** Sémola de trigo, harina de fuerza, harina orgánica de cochayuyo, aceite de oliva y agua.



|                     | 100g  | Porción |
|---------------------|-------|---------|
| Energía (Kcal)      | 316,8 | 538,6   |
| Proteínas (gr)      | 11,1  | 18,8    |
| Grasa total (gr)    | 2,0   | 3,5     |
| Grasa sat. (gr)     | 0,2   | 0,3     |
| Grasa polisat. (gr) | 0,2   | 0,3     |
| Grasa monosat. (gr) | 0,1   | 0,2     |
| Colesterol (mg)     | 0,0   | 0,0     |
| Carbohidratos (gr)  | 62,2  | 105,8   |
| Fibra (gr)          | 31,2  | 53,1    |
| Sodio (mg)          | 5,1   | 8,7     |

**Ñoqui de papa** Sémola de trigo, harina de fuerza, papa y especias.



|                     | 100g  | Porción |
|---------------------|-------|---------|
| Energía (Kcal)      | 164,1 | 278,9   |
| Proteínas (gr)      | 6,2   | 10,5    |
| Grasa total (gr)    | 1,0   | 1,8     |
| Grasa sat. (gr)     | 0,1   | 0,2     |
| Grasa polisat. (gr) | 0,3   | 0,5     |
| Grasa monosat. (gr) | 0,2   | 0,3     |
| Colesterol (mg)     | 0,0   | 0,0     |
| Carbohidratos (gr)  | 32,5  | 55,3    |
| Fibra (gr)          | 8,7   | 14,7    |
| Sodio (mg)          | 360,7 | 613,1   |

**ESTADO** Pasta fresca congelada.  
**ALÉRGENOS** Contiene gluten y frutos secos.  
**DURACIÓN** 15 días en refrigeración y 4 meses en congelador.  
**CONSERVACIÓN** Conservar congelado a -18°.  
**ENVASE** Caja de cartón compostable o bolsa plástica sellada.  
**MODO DE PREPARACIÓN** Cocer entre 1 litro de agua hirviendo con sal por porción. Agregar la pasta sin descongelar o inmediatamente después de retirar del refrigerador. Cocinar entre 1 o 2 minutos y colar.

## PASTA RELLENA

### Descripción

Sorrentino de berenjena y aceituna azapa

### Ingredientes

Berenjena, aceituna Azapa, cebolla, ajo, sémola de trigo, harina de fuerza, perejil, cúrcuma en polvo, sal, especias, aceite de oliva y agua.



### Información nutricional

|                     | 100g  | Porción |
|---------------------|-------|---------|
| Energía (Kcal)      | 254,6 | 432,8   |
| Proteínas (gr)      | 8,1   | 13,8    |
| Grasa total (gr)    | 4,8   | 8,1     |
| Grasa sat. (gr)     | 0,6   | 1,0     |
| Grasa polisat. (gr) | 0,6   | 1,0     |
| Grasa monosat. (gr) | 0,5   | 0,9     |
| Colesterol (mg)     | 0,0   | 0,0     |
| Carbohidratos (gr)  | 44,6  | 75,9    |
| Fibra (gr)          | 21,4  | 36,5    |
| Sodio (mg)          | 452,8 | 769,8   |

Ravioli de coliflor y almendra

Coliflor, almendra, pimentón rojo, ají color, sémola de trigo, harina de fuerza, sal, especias, aceite de oliva y agua.



|                     | 100g  | Porción |
|---------------------|-------|---------|
| Energía (Kcal)      | 215,7 | 323,6   |
| Proteínas (gr)      | 6,8   | 10,2    |
| Grasa total (gr)    | 3,3   | 5,0     |
| Grasa sat. (gr)     | 0,4   | 0,6     |
| Grasa polisat. (gr) | 1,0   | 1,5     |
| Grasa monosat. (gr) | 0,7   | 1,0     |
| Colesterol (mg)     | 0,0   | 0,0     |
| Carbohidratos (gr)  | 38,5  | 57,7    |
| Fibra (gr)          | 18,8  | 28,2    |
| Sodio (mg)          | 216,3 | 324,5   |

Ravioli de zapallo

Zapallo, sémola de trigo, harina de fuerza, aceite de oliva, sal y agua.



|                     | 100g  | Porción |
|---------------------|-------|---------|
| Energía (Kcal)      | 214,9 | 365,4   |
| Proteínas (gr)      | 7,2   | 12,3    |
| Grasa total (gr)    | 2,1   | 3,5     |
| Grasa sat. (gr)     | 0,3   | 0,5     |
| Grasa polisat. (gr) | 0,2   | 0,3     |
| Grasa monosat. (gr) | 0,2   | 0,3     |
| Colesterol (mg)     | 0,0   | 0,0     |
| Carbohidratos (gr)  | 41,7  | 70,9    |
| Fibra (gr)          | 20,7  | 35,3    |
| Sodio (mg)          | 212,0 | 360,4   |

Ravioli de espinaca y garbanzo

Espinaca, garbanzo, cebolla, ajo, sémola de trigo, harina de fuerza, harina integral, aceite de oliva y agua.



|                     | 100g  | Porción |
|---------------------|-------|---------|
| Energía (Kcal)      | 265,2 | 450,8   |
| Proteínas (gr)      | 9,1   | 15,5    |
| Grasa total (gr)    | 4,3   | 7,4     |
| Grasa sat. (gr)     | 0,5   | 0,9     |
| Grasa polisat. (gr) | 0,6   | 1,0     |
| Grasa monosat. (gr) | 0,7   | 1,2     |
| Colesterol (mg)     | 0,0   | 0,0     |
| Carbohidratos (gr)  | 46,4  | 78,8    |
| Fibra (gr)          | 22,6  | 38,4    |
| Sodio (mg)          | 116,7 | 198,3   |

Ravioli de humus de betarraga

Betarraga, garbanzo, cebolla, ajo, especias, sémola de trigo, harina de fuerza, harina orgánica integral, aceite de oliva y agua.



|                     | 100g  | Porción |
|---------------------|-------|---------|
| Energía (Kcal)      | 230,7 | 392,2   |
| Proteínas (gr)      | 8,8   | 14,9    |
| Grasa total (gr)    | 2,5   | 4,2     |
| Grasa sat. (gr)     | 0,3   | 0,5     |
| Grasa polisat. (gr) | 0,4   | 0,7     |
| Grasa monosat. (gr) | 0,2   | 0,3     |
| Colesterol (mg)     | 0,0   | 0,0     |
| Carbohidratos (gr)  | 42,6  | 72,4    |
| Fibra (gr)          | 22,1  | 37,6    |
| Sodio (mg)          | 157,0 | 266,9   |

## Ravioli negro de albacora

Albacora, vegetales, sal, especias, harina de fuerza, harina orgánica integral, aceite de oliva y agua.



|                     | 100g  | Porción |
|---------------------|-------|---------|
| Energía (Kcal)      | 268,1 | 455,7   |
| Proteínas (gr)      | 17,4  | 29,7    |
| Grasa total (gr)    | 4,3   | 7,3     |
| Grasa sat. (gr)     | 0,6   | 1,0     |
| Grasa polisat. (gr) | 1,5   | 2,6     |
| Grasa monosat. (gr) | 1,1   | 1,9     |
| Colesterol (mg)     | 15,1  | 25,6    |
| Carbohidratos (gr)  | 37,1  | 63,0    |
| Fibra (gr)          | 18,9  | 32,2    |
| Sodio (mg)          | 293,6 | 499,1   |

## Ravioli de salmón ahumado y ricota

Salmón ahumado, ricota, queso fresco, cebollín, sal, pimienta, sémola de trigo, harina de fuerza, harina orgánica integral, aceite de oliva y agua.



|                     | 100g  | Porción |
|---------------------|-------|---------|
| Energía (Kcal)      | 274,9 | 467,3   |
| Proteínas (gr)      | 12,3  | 20,8    |
| Grasa total (gr)    | 6,6   | 11,3    |
| Grasa sat. (gr)     | 2,6   | 4,4     |
| Grasa polisat. (gr) | 0,3   | 0,5     |
| Grasa monosat. (gr) | 1,1   | 1,9     |
| Colesterol (mg)     | 16,4  | 27,9    |
| Carbohidratos (gr)  | 41,4  | 70,4    |
| Fibra (gr)          | 20,7  | 35,2    |
| Sodio (mg)          | 196,2 | 333,5   |

## Sorrentino de cordero

Cordero, vegetales, vino blanco, sal, pimienta, especias, sémola de trigo, harina de fuerza, harina orgánica integral, sal, especias, aceite de oliva y agua.



|                     | 100g  | Porción |
|---------------------|-------|---------|
| Energía (Kcal)      | 247,1 | 420,1   |
| Proteínas (gr)      | 10,7  | 18,2    |
| Grasa total (gr)    | 5,5   | 9,3     |
| Grasa sat. (gr)     | 1,7   | 2,9     |
| Grasa polisat. (gr) | 0,5   | 0,9     |
| Grasa monosat. (gr) | 1,7   | 2,9     |
| Colesterol (mg)     | 16,5  | 28,1    |
| Carbohidratos (gr)  | 36,8  | 62,5    |
| Fibra (gr)          | 19,4  | 32,9    |
| Sodio (mg)          | 198,3 | 337,2   |

## Sorrentino de queso azul y nueces

Queso azul, cebolla, nuez, sémola de trigo, harina de fuerza, sal, especias, aceite de oliva y agua.



|                     | 100g  | Porción |
|---------------------|-------|---------|
| Energía (Kcal)      | 258,2 | 438,9   |
| Proteínas (gr)      | 7,4   | 12,6    |
| Grasa total (gr)    | 6,1   | 10,4    |
| Grasa sat. (gr)     | 0,7   | 1,2     |
| Grasa polisat. (gr) | 2,7   | 4,6     |
| Grasa monosat. (gr) | 1,9   | 3,2     |
| Colesterol (mg)     | 0,0   | 0,0     |
| Carbohidratos (gr)  | 40,4  | 68,6    |
| Fibra (gr)          | 18,2  | 30,9    |
| Sodio (mg)          | 165,3 | 281,0   |

## Sorrentino de queso mozzarella y jamón

Queso mozzarella, queso chakra, jamón de pierna, sémola de trigo, harina de fuerza, aceite de oliva, sal, especias y agua.



|                     | 100g  | Porción |
|---------------------|-------|---------|
| Energía (Kcal)      | 283,8 | 482,5   |
| Proteínas (gr)      | 15,9  | 27,1    |
| Grasa total (gr)    | 10,2  | 17,3    |
| Grasa sat. (gr)     | 5,7   | 9,7     |
| Grasa polisat. (gr) | 0,3   | 0,5     |
| Grasa monosat. (gr) | 2,3   | 3,9     |
| Colesterol (mg)     | 31,5  | 53,5    |
| Carbohidratos (gr)  | 32,4  | 55,1    |
| Fibra (gr)          | 17,1  | 29,0    |
| Sodio (mg)          | 312,5 | 531,3   |

## Mezzaluna de prieta y pasas

Prieta, cebolla, uvas pasas, especias, nuez, harina de trigo, sémola, aceite de oliva, sal, especias y agua.



| Porción: 170 g      | Porciones: 3 |         |
|---------------------|--------------|---------|
|                     | 100g         | Porción |
| Energía (Kcal)      | 352,8        | 599,8   |
| Proteínas (gr)      | 13,4         | 22,8    |
| Grasa total (gr)    | 9,9          | 16,8    |
| Grasa sat. (gr)     | 2,6          | 4,4     |
| Grasa polisat. (gr) | 2,3          | 3,9     |
| Grasa monosat. (gr) | 3,5          | 6,0     |
| Colesterol (mg)     | 24,3         | 41,3    |
| Carbohidratos (gr)  | 50,7         | 86,2    |
| Fibra (gr)          | 24,4         | 41,5    |
| Sodio (mg)          | 337,5        | 573,7   |

Sorrentino de ave pimentón

Pollo, vegetales, espacias, sal, harina de trigo, sémola, aceite de oliva, sal, especias y agua.



|                     | Porción: 160 g |         | Porciones: 2 |         |
|---------------------|----------------|---------|--------------|---------|
|                     | 100g           | Porción | 100g         | Porción |
| Energía (Kcal)      | 235,3          | 376,4   |              |         |
| Proteínas (gr)      | 11,1           | 17,8    |              |         |
| Grasa total (gr)    | 4,4            | 7,0     |              |         |
| Grasa sat. (gr)     | 0,9            | 1,4     |              |         |
| Grasa polisat. (gr) | 0,8            | 1,3     |              |         |
| Grasa monosat. (gr) | 1,1            | 1,8     |              |         |
| Colesterol (mg)     | 15,2           | 24,4    |              |         |
| Carbohidratos (gr)  | 36,3           | 58,0    |              |         |
| Fibra (gr)          | 17,6           | 28,2    |              |         |
| Sodio (mg)          | 223,9          | 358,3   |              |         |

Ravioli de ossobuco

Ossobuco de vacuno, vino tinto, vegetales, espacias, sal, harina de trigo, sémola, aceite de oliva, sal, especias y agua.



|                     | Porción: 150 g |         | Porciones: 1 |         |
|---------------------|----------------|---------|--------------|---------|
|                     | 100g           | Porción | 100g         | Porción |
| Energía (Kcal)      | 300,6          | 450,9   |              |         |
| Proteínas (gr)      | 12,4           | 18,6    |              |         |
| Grasa total (gr)    | 5,8            | 8,7     |              |         |
| Grasa sat. (gr)     | 0,8            | 1,2     |              |         |
| Grasa polisat. (gr) | 1,8            | 2,7     |              |         |
| Grasa monosat. (gr) | 1,7            | 2,6     |              |         |
| Colesterol (mg)     | 16,3           | 24,5    |              |         |
| Carbohidratos (gr)  | 45,3           | 67,9    |              |         |
| Fibra (gr)          | 21,6           | 32,4    |              |         |
| Sodio (mg)          | 257,7          | 386,5   |              |         |

Ravioli al huevo de queso

Queso chacra, queso gauda, sal, harina de trigo, sémola, aceite de oliva, sal, especias y agua.



|                     | 100g  |         | Porción |         |
|---------------------|-------|---------|---------|---------|
|                     | 100g  | Porción | 100g    | Porción |
| Energía (Kcal)      | 269,9 | 458,8   |         |         |
| Proteínas (gr)      | 13,3  | 22,7    |         |         |
| Grasa total (gr)    | 7,4   | 12,5    |         |         |
| Grasa sat. (gr)     | 3,8   | 6,5     |         |         |
| Grasa polisat. (gr) | 0,4   | 0,7     |         |         |
| Grasa monosat. (gr) | 1,6   | 2,7     |         |         |
| Colesterol (mg)     | 18,4  | 31,2    |         |         |
| Carbohidratos (gr)  | 37,8  | 64,2    |         |         |
| Fibra (gr)          | 19,4  | 33,0    |         |         |
| Sodio (mg)          | 223,0 | 379,1   |         |         |

Ravioli verde de espinaca y ricota

Espinaca, queso chacra, ricota, cebolla, sal, harina de trigo, sémola, aceite de oliva, sal, especias y agua.



|                     | 100g  |         | Porción |         |
|---------------------|-------|---------|---------|---------|
|                     | 100g  | Porción | 100g    | Porción |
| Energía (Kcal)      | 238,6 | 405,6   |         |         |
| Proteínas (gr)      | 10,3  | 17,5    |         |         |
| Grasa total (gr)    | 4,9   | 8,4     |         |         |
| Grasa sat. (gr)     | 1,5   | 2,6     |         |         |
| Grasa polisat. (gr) | 0,3   | 0,5     |         |         |
| Grasa monosat. (gr) | 0,7   | 1,2     |         |         |
| Colesterol (mg)     | 11,2  | 19,0    |         |         |
| Carbohidratos (gr)  | 38,1  | 64,7    |         |         |
| Fibra (gr)          | 18,1  | 30,8    |         |         |
| Sodio (mg)          | 192,6 | 327,4   |         |         |

Sorrentino de queso azul y jamón serrano

Queso azul, cebolla, jamón serrano, sémola de trigo, harina de fuerza, aceite de oliva, sal, especias y agua.



|                     | 100g  |         | Porción |         |
|---------------------|-------|---------|---------|---------|
|                     | 100g  | Porción | 100g    | Porción |
| Energía (Kcal)      | 264,9 | 450,3   |         |         |
| Proteínas (gr)      | 8,5   | 14,4    |         |         |
| Grasa total (gr)    | 5,5   | 9,3     |         |         |
| Grasa sat. (gr)     | 0,7   | 1,2     |         |         |
| Grasa polisat. (gr) | 2,1   | 3,6     |         |         |
| Grasa monosat. (gr) | 1,5   | 2,6     |         |         |
| Colesterol (mg)     | 1,9   | 3,2     |         |         |
| Carbohidratos (gr)  | 42,5  | 72,3    |         |         |
| Fibra (gr)          | 19,8  | 33,6    |         |         |
| Sodio (mg)          | 222,0 | 377,3   |         |         |

**ESTADO**  
**ALÉRGENOS**  
**DURACIÓN**  
**CONSERVACIÓN**  
**ENVASE**  
**MODO DE PREPARACIÓN**

Pasta fresca congelada  
 Contiene gluten y frutos secos.  
 6 meses en congelador.  
 Conservar congelado a -18°.  
 Caja de cartón compostable o bolsa plástica sellada.  
 Cocer en 2 litros de agua hirviendo con sal por porción. Agregar la pasta sin descongelar. Cuando la pasta empiece a subir, cocer 3 minutos más.